

Alessandro Borghese Kitchen Sound Ice Cream, pane burro e marmellata...

borghese-14-e9e21560



GELATO PANE BURRO E MARMELLATA CON CROSTINO COLAZIONE

Con Giuseppe Laterza

TEMPO: 25 min

COSTO: basso

DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:

Per il gelato:

614g di latte

65g di panna

100g di saccarosio

60g di destrosio

58g di latte in polvere

3g di farina di semi di carrube

100g di burro

marmellata di arancia q.b.

crostini di pane caramellati q.b.

Per il crostino colazione:

4 fette di pane Casereccio

1 limone

150ml di panna fresca

Burro q.b.

Zucchero di canna q.b.

Menta q.b.

Choco Rise al cioccolato bianco q.b.

Preparazione:

In una ciotola, miscela con una frusta le poveri: saccarosio, farina di carruba, destrosio, latte in polvere.

Versa in una brocca : il latte, la panna, e il burro. Frulla i liquidi con l'aiuto di un frullatore a immersione. Prosegui a frullare aggiungendo a pioggia le polveri miscelate.

Manteca la miscela nella macchina del gelato e terminata questa procedura variega con la marmellata e i crostini di pane caramellati.

Spremi il limone all'interno della panna. Aggiusta di sale e mescola con un frusta fino a raggiungere la densità desiderata

Taglia una fetta di pane di alto spessore e ricavane un disco con il coppa pasta.

Spalmaci un po' di burro e spolvera con lo zucchero di canna. Aiutandoti con un cannello caramella il disco di pane fino ad ottenere una crosticina dorata.

IMPIATTIAMO!

Disponi il crostino sul piatto, adagiaci sopra una pallina di gelato pane burro e marmellata, decora con crostini di pane caramellato, una kenel di choco rise al cioccolato bianco e la panna acida. Non dimenticarti le foglioline di menta!

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno